

*Nata de pinnata* adalah makanan hasil fermentasi oleh bakteri *Acetobacter Xylinum* dengan air legen. Nata memiliki kandungan utama yaitu air dan serat sehingga baik untuk menurunkan berat badan dan sering digunakan dalam pembuatan makanan penutup atau sebagai tambahan substansi pada *Coctail*, eskrim dan sebagainya.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui rendemen *nata de pinnata* yang dihasilkan. Didalam fermentasi ini air legen dengan ekstrak kacang hijau digunakan perbandingan 1:0.2, 1:0.3, 1:0.4, 1:0.5, dan 1:0.6 yang kemudian setelah didapatkan rendemen nata terbaik difermentasikan dalam variasi waktu 8, 10, 12, 14, dan 16 hari dengan suhu kamar.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil terbaik dari perbandingan air legen dengan ekstrak kacang hijau sebesar 0.3% menghasilkan rendemen tertinggi yaitu 77.13%. Dan dari variasi waktu fermentasi 14 hari menghasilkan rendemen tertinggi dengan rendemen 38.48%.